

1本釣りした「いとより鯛」と柔らかくて旨味の強い「ムラサキイカ」に加え
水菜・かぼちゃ・ナス・アスパラ・タケノコ・大葉の特選8種天井!



特選春の8種 湯けむり天井 1,350円(税込)

春の 味覚

3月12日(水)
START

豚もも肉、ピーマン、タケノコを自家製ちよい辛ダレで合わせ
仕上げにラー油を使用しました。ご飯が進む定食です



ちよい辛!大人のチンジャオロース定食 1,280円(税込)

朝獲れの新鮮なアジ。薫の強い火で炙った一本釣りカツオ
定番のマグロ、サーモンの贅沢なお刺身定食です



新鮮!アジの姿造りと
薫焼きカツオのお刺身4種盛り定食 1,680円(税込)

中華の定番回鍋肉 自家製甘辛味噌で豚肉とキャベツを
強火で一氣に仕上げました



本格 回鍋肉定食 1,200円(税込)

おかずの定番豚じゃがをお店で丁寧に仕込みました
ほくほくのじゃがいもをお楽しみ下さい



店仕込み ほくほく牛肉じゃが 680円(税込)

タレの味付けは甘めにしていますのでお子様にもおすすめ!!
豚肉と一緒にとろ〜りチーズとアスパラをお楽しみ下さい!!



とろ〜りチーズとアスパラの豚肉巻き 850円(税込)

旬のホタルイカをシシクと唐辛子で炒めパルサミヨ酢で
仕上げました。玉ねぎドレッシングでお召し上がり下さい



たっぷりホタルイカのサラダアヒージョ 850円(税込)